ミル付焙煎機

SR-100

取扱い説明書

目　次

お買い上げいただき、ありがとうございます。

正しく安全にお使いいただくために、この取扱説明書を必ずお読みください。

保証書にはお買い上げ年月日、販売店名などの記入を確かめ、販売店からお受け取りください。

ご修理依頼の場合、必ず本書に保証書及び領収書を添えてお買い上げの販売店にご依頼ください。

● 安全上のご注意

表示内容をお守りいただかず、誤った使い方をした時に生じる危険や傷害の程度を次の表示で区分し、説明いたしておりますので、必ずお守りください。

⚠警告	この表示は[死亡]または[重傷]などを負う可能性がある。
⚠注意	この表示は[障害や物質的な損害]が発生する可能性がある。

お守りいただく内容の記号を次の絵で説明しています。

無断操作禁止	強制実行
手触り禁止	電源コードをコンセントから抜くこと
分解、改造、修理禁止	ぬれ手禁止
水ぬれ禁止	

警　告

本体の上に布を被せたり、物を置いたりすると、火災の原因となります。 	単独の交流 100V、10A 以上の電源をご利用下さい。他の器具と共用すると、コンセントの発熱や感電、火災の原因となります。 	本体上部から 1.5M、周辺 30CM 以上のスペースを保有し、風通しの良いところに置く。周りの壁を変色させたり、火災の原因となります。
無断で本機を分解、修理、改造しない。不正操作によるケガや火災の原因となります。 	修理や掃除をする際は、必ず電源コードを抜く。感電やケガの原因となります。 	水につけたり、水をかけたりしない。感電やショートの原因となります。
熱に弱い布やカーテンなどの可燃物の近くに置かない。火災の原因となります。 	火元の近くや湿気の多いところに置かない。火災の原因となります。 	ぬれた手で電源プラグの抜差しはしない、感電の原因となります。

警 告

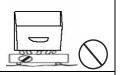
電源プラグのほこりなどは定期的に取ってください。ほこりがたまると、火災の原因になります。

使用中や使用の直後は、本体の金属部に触らない。高温によるやけどの原因となります。

傷んだ電源コード、電源プラグや絡んだコンセントは使用しない。感電、ショートの原因となります。

使用中は、必ず焙煎釜の蓋をきちんとかぶせる。大量の煙が出て、火災の原因となります。

電源コードを抜く時は、コードを引っ張らずに、必ずプラグを持って抜く。

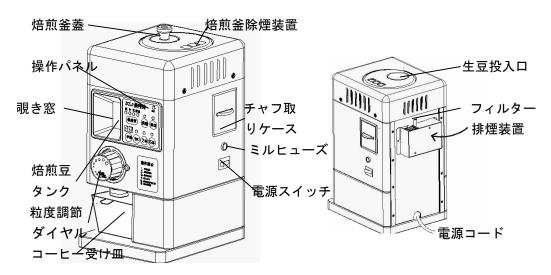
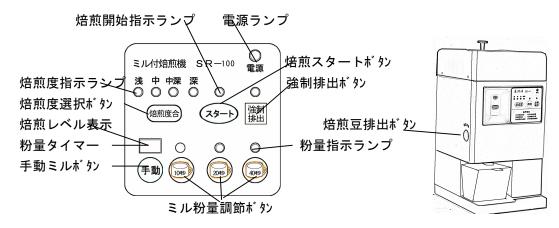
プラスチックコーヒー受け皿を直接火にかけたり、火元に近づけたりしない。発火の原因となります。

焙煎釜に専用生豆以外の豆を入れない。大豆、ピーナツ、市販生豆を入れると、大量の煙が出て、火災の原因となります。

異常が起きたら（電源コードやプラグが発熱、大量の煙が出る、焦げくさい匂いがするなど）直ちに電源プラグを抜いてください。感電や火災の原因となります。

水平で安定したところに設置してください。ぐらついた台や傾いた台などに置くと、転倒による物損事故の要因となります

火災報知器の近くで使用しないでください。煙や熱で火災報知器やスプリンクラーが誤動作することがあります。

本機を運搬する時は、焙煎釜蓋・コーヒー受け皿等を本体からはずし、十分注意をして運んでください。

● 各部の名称と働き

同梱の付属品をご確認ください。

①コーヒー受け皿　１個　②焙煎釜蓋　１個（チャフ受けケース内）

③消煙フィルター　２枚　④取扱い説明書　１部　⑤生豆計量スプーン(約４５ｇ）　１個

⑥ミルヒューズ（３A）２個

仕　様	焙　煎	冷　却	ミ　ル
定格電圧	100V（100-110V）50/60Hz		
消費電力	350W	5W	90W
焙煎量	最大 100ｇ（コーヒー生豆）		
ヒューズ	15A　110℃　250V		250V　3A
最大外形寸法	27.5cm(奥行)×22.0cm（幅）×41.5cm（高さ）		
重　量	約 8.15kg		

● 正しい操作手順

● 取付け方法

1．電源コードを電圧 100V のコンセントに差し込みます。
2．他の器具とコンセントを共用しないでください。
3．水のかかるような場所や水配管、流し台など湿気の多いところや、石油ストーブなどの熱器具の近くに置かないでください。
4．本体上部より 1.5M、周辺 30CM 以上のスペースを確保して下さい。
5．水平で安定する場所に置いてください。
6．生豆の煎りムラを少なく、均一に焙煎するため、室温は 15℃～25℃の環境を推薦します。

＊ご注意：焙煎する時、多少煙が出ることがありますので、火災報知器の近くで使用しないでください。

● 基本的な操作方法

● 生豆焙煎

1．電源コードをコンセントに差し込み、本体右側の電源スイッチを「ON」にします。電源スイッチランプが点灯します。
2．焙煎度を選択します。
   - 焙煎度合は８段階あります。
   - 焙煎レベルが「１」と表示する場合、焙煎度選択キーを押すたびに、焙煎度合ランプが、焙煎度の浅—中—中深—深の選択が出来ます。
   - 焙煎度選択ボタンを３秒押し続けると、焙煎レベルが「２」と表示します。この場合、焙煎温度が従来の焙煎度合よりそれぞれ３度上がります。「深」レベルでアイスコーヒーを作る場合、煙が通常よりよく出ます。
   - 通常「中深」に設定すると、美味しいコーヒーが得られます。
     お好みの焙煎度をお選びください
3．生豆を投入します。
   - ミル付焙煎機専用生豆をご使用ください。
     ご注意：（ＭＡＸ）をオーバーしないように生豆を焙煎してください。
   - １ｋｇ入りの生豆を使用する場合、付属品の生豆計量スプーンで(約 45ｇ)２回投入してください。
     一回 100ｇ以上の生豆を投入しないでください。
   - 一回の焙煎量は 80－100ｇです。80ｇ以下の場合、焙煎度合が多少変わります。
   - 100ｇを超える場合、焙煎ムラの原因になり、さらに、機械故障の原因になります。
     ご注意：生豆を投入後、蓋をかぶせるのを忘れないでください。（大量の煙が出る恐れがあります！）

4．焙煎「スタート」ボタンを押してください。赤い開始ランプが点灯します。
   - 焙煎時間は約１４－１５分です。冷却時間は５分です。
   - 焙煎の最中に、焙煎釜の蓋を長時間開けないでください。
   - 焙煎中、「ピッパッ」の音がし、多少煙が出ることもありますが、これは故障ではありません。
5．焙煎を開始します。
6．焙煎度「深」と設定した場合、焙煎は約１５分間で終了します。（室温と焙煎回数によって、焙煎時間がかわります。）
   - 焙煎が終了すると、焙煎豆は自動的に豆タンクに落ち、冷却されます。覗き窓から焙煎豆の量を確認できます。
   - 冷却時間は約５分間かかります。冷却終了後、焙煎開始ランプが消灯し、ブザーが三回鳴ります。
   - 焙煎開始ランプが消灯しないと、次の焙煎ができません。

● 焙煎豆を取り出すには-

1．ミル付焙煎機の下にコーヒー受け皿を右側と奥側寄りに正確に置きます。
2．左側の焙煎豆排出ボタンを数回 押して、焙煎豆を出します。
   焙煎豆を１日置いて、コーヒーを作るとよりおいしくなります。
3．焙煎豆を取り出す場合は、全部排出してください。一部分の豆を残すと、排出蓋が閉められないことで、豆が焙煎豆タンクより漏れることがあります。

● ミル

1．ミル付焙煎機の下にコーヒー受け皿を右側と奥側寄りに正確に置きます。
2．粒度調節ダイヤルでお好みの粒度を選択します。
3．コーヒーの用量に応じ、ミル調節ボタンを選びます。ミル調節ボタンは手動、１０秒、２０秒、４０秒があります。
   粉の量は下の表を参考して下さい。
   手動キーで粉の量を選択します。

コーヒー粉用量表(参考)

ドリッパー式抽出（中挽き）

ミル粉量調節キー	１０秒	２０秒	４０秒
粉用量（g)	9-11	18-22	36-44
杯数	１杯	２杯	５杯
コーヒー量(ml)	約 130	約 260	約 650

エスプレッソ８ｇ／杯（極細挽き）

注：１．ミル粒度により、粉の重量が多少変わります。
　　２．個人のお好みによって、手動キーで調節します。

● 使用後の後始末

1．機械使用後、周りに付着したコーヒー粉をきれいに掃除します。
2．主電源を切ります。電源ランプが消えます。

● 安全にお使いいただくために

1．強制排出
この機能は、焙煎釜にある焙煎豆を強制排出する必要がある場合と、焙煎豆をミル（粉）にする場合にご利用ください。操作パネルにある「強制排出」キーを３秒程押し続けると、豆を焙煎釜から豆タンクに約２５秒排出します。

2．粒度の調整
調整可能範囲で、調整ダイヤルを左に回すと、粉が粗くなり、右に回すと、細く挽きます。

3．連続焙煎
豆タンクの最大容量は200ｇですので､豆タンクのMAX線を超えないように焙煎してください。焙煎開始ランプが点灯のまま、次の焙煎はできません。焙煎開始ランプが消灯してから、生豆を投入し、次の焙煎に入って下さい。
その場合、釜の余熱のため焙煎度が多少変わります。焙煎度を一定にするためには、初回焙煎を行う前、約２分の予熱をしたほうがベストです。
予熱方法：生豆を投入せず、焙煎「スタート」ボタンを押してください。
約２分後、焙煎釜が熱くなってから、生豆を投入します。
（上記方法により、釜が冷え焙煎が自動的に再スタートされます。）

4．豆を取り出すには
誤って１００ｇ以上の生豆を投入したり、違う種類の豆を投入したりして、生豆を焙煎釜から取り出す場合、強制排出ボタンを押して、豆タンクに出し、さらに、焙煎豆排出ボタンを押して、生豆を機械より出してください。
また 、一時停電など、途中で焙煎が止まった 場合は、焙煎釜の豆を排出してください。続いて焙煎すると、過剰焙煎による火災になることがあります。

5．長期間（２週間以上）ご使用になられない場合は、焙煎豆を排出してください。

6．下記の条件が揃った場所でご使用ください。
室温：５～３０℃　（推奨温度　１５～２５℃）
電圧：100V

7．本機械は大豆、ピーナツなどのコーヒー以外の加工に使用しないで下さい。なお、コーヒーの生豆をミル（粉）すると、ミルの寿命が落ちます。

● お手入れ

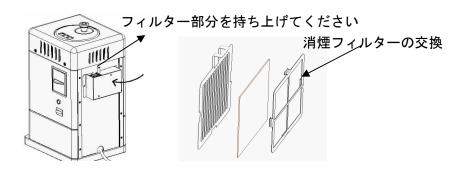
お手入れを始める前に、安全のため電源プラグをコンセントから抜き、各部が冷めてから開始してください。

1．機械本体
やわらかいぬれ布で汚れをふきとってください。（水以外の洗剤を使用しない）
特にシンナーやベンジン、みがき粉などを使用しないでください。

2．粉排出口ゴムの清掃（使うたびに）
排出口にコーヒー粉が付着すると、粉の排出量に影響を及ぼすため、ご利用のたびに、排出口とコーヒー受け皿を掃除してください。

3．チャフ取りケースの掃除（五回ごとに）
五回程焙煎したら、本体からチャフ取りケースを外し、チャフを捨ててください。

4．焙煎釜の掃除（週一回）
チャフや屑豆で焙煎釜下部の出口が詰まることがありますので、週一回異物をとってください。

5．排風フィルター装置の掃除
長時間使用すると、排風フィルターが詰まり、煙の濾過効果が落ちます。下図のとおり、濾過装置を本体から取外し、フィルターを交換します。

6．ミルヒューズの交換
ミルヒューズの蓋を奥に押し込んだまま、反時計方向に回すと、ヒューズが出てきます。ヒューズを交換後、ミルヒューズの蓋を押し込んだまま、時計方向に回すと、ヒューズが固定されます。

● アフターサービス

1．保証書
保証書には必ずお買い上げ年月日、販売店を記入し、領収書と一緒に保管してください。

2．保証期間内に、修理を依頼される場合
まず「故障かな」をお読みください。故障が直らなければ、お買い上げの販売店までお問い合わせいただき、本機と１１ページの保証書及び領収書を添えて販売店までご持参ください。保証書の内容に基づいて、修理いたします。

3．保証期間が過ぎ、修理や掃除を依頼される場合、お買い上げの販売店にご相談ください。発生した修理や掃除の費用は有料となります。

4．下記部品は消耗品につき保証期間内でも有償になります。
（受け皿、チャフ受け、ヒューズ、焙煎釜蓋、焙煎釜、排煙フィルター、焙煎釜除煙フィルター）

代理店：

故障かなと思われるとき

故障かなと思われる時、下記の内容をご確認ください。改善できない場合、お買い上げの販売店にご連絡ください。

故障	ご確認		故障排除
電源	電源ランプが点灯しない。	①電源コードはコンセントに挿入しているか。 ②電源が入っていない。	①プラグをコンセントに差し込んでください。 ②本体右側の主電源を「ON」にしてください。
	稼動中に機械が停止した。	①停電(一時停電)ではないか。 ②コンセントにしっかり差し込んでいない。	①豆を機械から排出して、改めてスタートしてください。 ②コンセントにしっかり差し込んでください。
焙煎	大量の煙が出る。	①焙煎釜蓋を確実にかぶせているか。 ②フィルター装置に異常はないか。 ③焙煎攪拌棒が止まっている。 ④深深煎りをしている。	①焙煎釜蓋を確実にかぶせてください。 ②煙濾過フィルターを交換してください。 ③攪拌棒に引っかかっている豆を取り除いてください。 ④焙煎度合いを軽くする。
	焙煎度合が変化した。	①室温の高いところか、低いところで焙煎している。 ②初回焙煎と連続焙煎が違う。	①室温が１５℃～２５℃で焙煎する。 ②連続焙煎が多いところは、初回焙煎をする前に、２分間予熱してください。(P6)
	焙煎ムラが目立つ。	①攪拌棒が変形した。 ②生豆の種類が違う。	①お買い上げの販売店にご連絡ください。 ②専用生豆を使用してください。
焙煎釜	焙煎釜にチャフや焙煎豆が残る。	①チャフ取りがいっぱいになっていないか。 ②焙煎釜のチャフ排出口は詰まっていないか。 ③攪拌棒が変形した。	①チャフケースにあるチャフや焙煎豆を捨ててください。 ②チャフケースを外し、先端の尖った竹串などでチャフ排出口に詰まっている異物をとってください。 ③お買い上げの販売店にご連絡ください。

故障	ご確認		故障排除
冷却	冷却後の焙煎豆が熱い。	①冷却ファンが稼動しない。 ②冷却通路が塞がれている。	①お買い上げの販売店にご連絡ください。 ②お買い上げの販売店にご連絡ください。
ミル	コーヒー粉が出ない。	①ミルが稼動していない。(焙煎の音やコーヒーの匂いがするか。) ②豆タンクに焙煎豆がない。 ③焙煎豆が詰まっている。	①本体内部のミルヒューズが切れています。予備のヒューズと交換してください。 ②よく本書をお読みの上、焙煎を再開始して下さい。 ③機械本体を軽く叩いてください。
強制排出	「強制排出」ボタンを押しても、豆が落ちない。	①３秒以上押し続けていない。 ②豆タンクに焙煎豆が多すぎる。 ③機械の故障です。	①３秒以上押し続けて下さい。 ②焙煎豆を排出してから、操作してください。 ③お買い上げの販売店にご連絡ください。
全体	設定条件は変わっていないのに、焙煎が変わる。	①気温、電圧、連続稼動等の原因によって、色が多少変わることはある。	①気温、電圧、環境温度をご確認の上、適当な焙煎度を設定してください。 大きく変わるときは、お買い上げの販売店にご連絡ください。
	異常な音がする。	①最初稼動した時、異常な音がする。	①大きく変わるときは、お買い上げの販売店にご連絡ください。

ミル付焙煎機ＳＲ－100

見本　~~保　証　書~~　見本

商品名　ミル付焙煎機	品番　ＳＲ-100
ご住所　〒 お名前　　　　様 Tel　　　Fax	
保証期間（お買い上げ日から）１年間＊＊年＊＊月＊＊日より＊＊年＊＊月＊＊日まで	
住　所 販売店名 Tel　　　Fax	

本保証書に記入なき場合は、無効になりますので、必ずご記入ください。記入のない場合、直ちにお買い上げの販売店にご相談下さい。本書は再発行致しませんので、大切に保管してください。

〈保証内容〉

この保証書は、本書に明示した内容の元において、無料修理をお約束するものです。

１．取扱説明書、ミル付焙煎機本体貼付ラベルなどの注意書に従った使用状態で、保証期間内に故障した場合は、無料修理させていただきます。
無料修理をご依頼になる場合には、ミル付焙煎機に本書、領収書を添えて、お買い上げの販売店にお申し付けください。

２．保証期間内の修理などのアフターサービスに関して、ご不明な点がございましたら、お買い上げの販売店にご連絡ください。

３．保証期間内でも、次の場合には、原則として有料とさせていただきます。
(イ)使用上の誤り及び不当な修理、改造による故障や損傷。
(ロ)お買い上げ後の取付場所の移設、運送、落下などの故障や損傷。
(ハ)火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変及び公害、塩害、ガス害（硫化ガスなど）、異常電圧、指定外電圧の使用電源（電圧、周波数）などによる故障や損傷。
(ニ)本保証書のご添付がない場合。
(ホ)保証書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入ない場合。

４．本書は、日本国内においてのみ有効です。
（This warranty is valid only in Japan）

この保証書は、本書の明示した期限、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理について、ご不明な場合は、お買い上げの販売店にお問い合わせください。

MADE IN CHINA